

Schlängenbrot b von Wölfli 2016

Mengen für 10 Personen

Teig am Vorabend zubereiten und über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen. Vor dem Portionieren und Formen 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Süsse Variante: Getrocknete Früchte, Rosinen oder Schokoladenwürfelchen in den Teig kneten.

1.0 kg Mehl	Alles mischen und gut durchkneten.
5.0 dl Wasser	ca.
3.0 TL Salz	
42 g Hefe	= 1 Würfel
3.0 cl Öl	
1.0 g Rosinen	1 Pack
1.0 g Speckwürfeli	
1.0 g Smarties	
1.0 g Haselnüsse	

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen. Hefe in etwas Wasser auflösen. Mit restlichem Wasser in die Mulde geben. Alles zu einem glatten geschmeidigem Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.